

Speisekarte

Cæsar Salad		
Römersalat Cæsardressing Croûtons Grana Padano		14.50
	+ Tranchen von der Paderborner Hähnchenbrust	9.00
	+ gebratenes Filet vom Loch Duart Lachs - Schottland	12.00
Cæsar Salad - <i>vegan</i> - veganes Dressing Mandel Hobel		14.50
Carpaccio vom Weiderind		
Wildkräuter Trüffel Crème Grana Padano		19.00
Gegrillter Oktopus Rote Bete - Soja Lack		
Bohnen Cassoulet Chimichurri Chorizo Marmelade Reis Chips		21.00
Crèmiger Stracciatella di Mozzarella		
Erbsen Minze Salat Salsa Verde Olivenerde Wildkräuter		18.50
Karotten-Curry Suppe Kokosschaum / Frühlingsrolle - <i>vegan</i> -		11.50
◆◆◆		
Bouillabaisse gebratene Fischfilets Muscheln Garnele Pulpo		
Gemüse Julienne Crostini Zitronen Aioli		19.00
	als Hauptgang	29.00
Hausgemachte Gnocchi		
gebratene Waldpilze & gerösteter Kräuter-Seitling Majoran Schaum Wildkräuter Salat		22.00
	+ Tranchen von der Paderborner Hähnchenbrust	9.00
	+ gebratenes Filet vom Loch Duart Lachs - <i>Schottland</i> -	12.00
	+ Tournedos vom Rinderfilet	14.00
Blumenkohl aus dem Ofen		
Süßkartoffel Püree karamellisierte Mandeln Tahini Espuma	<i>vegan</i>	21.50
	+ Tranchen von der Paderborner Hähnchenbrust	9.00
	+ Lambratwurst	6.00
	- von <i>Fleischer Naesert aus Berlin Friedrichshain</i>	
◆◆◆		
Gesottener Tafelspitz vom Brandenburger Kalb frischer Meerrettich		
Pastinaken Püree Gelbe- & Ringelbete Consommé		26.00
Wiener Schnitzel		
Brandenburger Kalb Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln		35.00
◆◆◆		
Dry aged Beef Burger Irish Cheddar Käse Tomaten Relish Kräuter Frischkäse		
Pommes Julienne Chili Mayonnaise Coleslaw		20.00
	+ Bacon	3.00
◆◆◆		
Handgemachter Apfelstrudel		
Rosinen Mandeln Vanille-Eiscreme oder Vanillesauce		12.50
Duo von der Crème brûlée - <i>Bourbon Vanille & dunkle Schokolade</i> -		
Ragout von wilden Beeren Baiser		12.50

Informationen zu Allergenen bieten wir in einer separaten Karte an Preise in €